

# Le blé en Corse; entre identité et modernité

(Wheat in Corsica, between identity and modernity)

Pesteil, Philippe

Univ. de Corse. UFR Lettres et Sciences Humaines. Avenue  
J. Nicoli. 20250 Corte. UMR CNRS Lisa 6240

BIBLID [1137-439X (2011), 34; 201-222]

Récep.: 12.05.2010

Accep.: 16.06.2011

---

*Le blé a longtemps été un pilier majeur de l'agriculture des communautés rurales insulaires. Malgré des soins incessants, les récoltes ont rarement assuré l'auto-suffisance ardemment espérée. Progressivement abandonnée, la céréale ne bénéficiera pas du renouveau des produits identitaires. Une relance récente construit une filière professionnalisée misant sur l'identité locale et le développement durable.*

Mots-Clés : Blé. Pain. Corse. Produit identitaire. Agriculture paysanne. Mondialisation agricole. Développement durable. Écologie.

*Denbora askoan garia uharteetako landa komunitateetako nekazaritzaren oinarri garrantzitsua izan da. Etengabeko zaintzea gorabehera, uztek gutxitan segurtatu dute hainbeste itxarondako autoaskitasuna. Ezarian-ezarian bertan behera utziak izanik, laboreek ez dute onurarik lortu produktu indentitarioen susperralditik. Duela oso gutxi abiariziriko indarberritze bat jarduera profesionalizatuko sektore bat eraikitzen ari da, tokiko identitatearen eta garapen iraunkorraren alde eginez.*

Giltza-Hitzak: Garia. Ogia. Korsika. Produktu identitarioa. Landako nekazaritza. Nekazaritza globalizazioa. Garapen iraunkorra. Ekologia.

*Durante mucho tiempo el trigo ha sido un pilar importante de la agricultura de las comunidades rurales insulares. A pesar de los continuos cuidados, las cosechas raramente han asegurado la autosuficiencia tan esperada. Progresivamente abandonados, los cereales no se benefician del resurgir de los productos identitarios. Una reactivación reciente construye un sector de actividades profesionalizado apostando por la identidad local y el desarrollo sostenible.*

Palabras Clave: Trigo. Pan. Córcega. Producto identitario. Agricultura campesina. Globalización agrícola. Desarrollo sostenible. Ecología.

La présence des céréales cultivées est attestée en Corse depuis 5000 AVJC environ. C'est à partir du chalcolithique avec les cultures dites laziennes, que leur développement semble prendre particulièrement son essor. A l'âge du Bronze ancien le système économique, caractéristique de l'agro-pastoralisme corse, est en place et demeurera *mutatis mutandis* le même jusqu'aux bouleversements de la seconde moitié du XX<sup>ème</sup> siècle. Agriculture, élevage (bovins, caprins, ovins) et pastoralisme saisonnier, constituent la base des communautés qui se développent et s'approprient le territoire. Au Bronze moyen des structures de stockage apparaissent (*torre*), aires protégées au sein des villages fortifiés (*casteddi*). Pour les archéologues (1) les céréales sont à cette époque des « biens pivots » à partir desquelles se construit la suffisance alimentaire et le pouvoir économique.

On ne sait comment est née ce qui va devenir une expression et constitue encore aujourd'hui une *folkstory* très répandue : la Corse, grenier à blé de Rome. Archéologues et historiens se montrent pour l'heure très en deçà de cette affirmation, même si les romains ont tenté une mise en valeur des richesses naturelles et que nombre des « produits corses » se retrouveront sur les tables patriciennes. De façon plus certaine on sait que la Sicile et l'Égypte ont été plus que la Corse les garants de l'approvisionnement en grain de la ville éternelle.

Cet espoir de réaliser une île-grenier, a également tenté l'Office de Saint Georges (2) qui entrepris de développer la céréaliculture sur un littoral encore sous l'emprise du paludisme et sous la pression permanente du pastoralisme (3). Mais les exportations furent toujours faibles en raison principalement des besoins de la population locale. Le rendement des terres à l'exception des régions de la Plaine orientale, du Valincu<sup>1</sup> et de la Balagne demeurera particulièrement faible.

Notre propos n'est pas de retracer l'histoire du blé en Corse ni de donner une description détaillée de son procès de production du labour au moulin. Nous évoquerons le passage d'un produit phare des communautés rurales à un élément de l'économie "identitaire" qui se fait jour en Corse depuis les années 80. Notre fil d'Ariane sera le lien et l'impact émotionnel que le blé a et continue d'exercer dans la culture corse. Par delà les savoirs techniques et le travail proprement dit le blé et son principal dérivé, le pain, sont aussi des créateurs de paysage, nécessitent des soins continus et ce pour un résultat souvent en deçà des espérances. De même la vie sociale et culturelle s'est trouvée imprégnée par les émotions véhiculées par cette céréale. Par elle, les valeurs du groupe et la communication au sacré s'expriment dans un langage et des expressions populaires. Ces éléments plus sentimentaux que rationnels sont partis prenante dans les tentatives de reprise qui se développent de nos jours. Matière énergétique, l'idée du blé permet de renouer avec cette culture qui a présent doit s'adapter aux contraintes du monde agricole contemporain.

---

1. Les noms de lieu et de localité seront indiqués en version vernaculaire.

## 1. UNE INSCRIPTION DANS LES ESPRITS ET LES CŒURS

Il est inutile de rappeler l'importance du blé et du pain dans l'alimentation des communautés rurales européennes et françaises. L'historien Eugen Weber (4) parle d'un objet de vénération, quand bien même le quotidien voyait sur les tables un "produit misérable" que certaines régions ne confectionnaient qu'une fois l'an et que le consommateur mangeait quel qu'en soit l'état. Pour la Corse il en fut sans doute de même.

### 1.1. Un véhicule pour exprimer des valeurs

Les blés de printemps et d'hiver seront cultivés dans pratiquement toutes les communes dont le territoire pentu se couvrira de terrasses destinées à recevoir les céréales. La construction et l'entretien des murets de soutènement furent un souci constant pour des générations d'agriculteurs. Autre préoccupation, la protection des zones semées à garantir contre la dent des troupeaux laissés en vaine pâture. Seule l'arboriculture, en particulier du châtaignier, permit de remédier au manque de grains et de fournir une autre farine nourricière. Ce labeur incessant pour des récoltes étiées a pris d'autant plus de valeur que les communautés voyaient leur économie décliner et la société s'ouvrir aux influences extérieures. Après la Première Guerre mondiale la Corse va fournir par une émigration massive des mains à la construction de l'Empire français et de l'administration sur le Continent. Le lien entre l'appel des hommes à l'extérieur, l'abandon des terres cultivées et le sentiment de soulagement vis-à-vis des labeurs ancestraux n'est pas difficile à faire. Citons en exemple représentatif quelques mots du Sampetracciu (Ghiannettu Notini) journaliste du journal autonomiste *a Muvra* qui déclarait en 1934 en préambule d'un article sur le blé (5) :

U pane ! Parolla sacra in bocca a i nostri vecchl, per i quali, fra i numerosi travagli di l'annata, u majò e primu pensere era l'embu (a suminata). Dendu oghie un colpu d'occhju a e nostre campagne immacchjate o brusgiate, sinu a e più arripiccate sarre, e vistighe di muri e maceghie ci ponu dà un' idea di cio ch'elli funu st'antichi, e sbuggiardà u dettu di i dettrattori di a nostra razza « a più infingarda chi ci sia » ...parolla sacra in bocca a i nostri vecchj, oghie pigliata in derisione da i figlioli e purfiglioli scappati altrò, forse per buscallu più biancu e cun menu sudore, ma forse più ...amaru, e sicuramente menu saluteru per u corpu e... l'anima !<sup>2</sup>.

---

2. "Le pain ! Parole sacrée dans la bouche de nos anciens, pour lesquels parmi les nombreux travaux de l'année, le principal et premier souci était les semailles. En donnant aujourd'hui un coup d'œil à nos campagnes couvertes de maquis ou brûlées, jusqu'aux crêtes les plus raides, les ruines des murs et soutènements nous donnent une idée de ce que furent ces anciens et combattre le mensonge des détracteurs de notre race « la plus paresseuse qui soit... parole sacrée dans la bouche de nos vieux, aujourd'hui pris en dérision par leur fils et petits fils partis ailleurs, peut-être pour se procurer du pain plus blanc et avec moins de sueur, mais peut-être plus amer et certainement moins fortifiant pour le corps et pour l'âme".

Louanges des ancêtres pour leur travail et leur abnégation, dénonciation des réputations injustes, ingratitude de notre temps et des nouvelles générations qui croyant se libérer des contraintes perdent leurs valeurs, nous avons dans ces quelques lignes un résumé saisissant de ce que le blé pouvait signifier sous la plume d'un militant de l'entre deux guerres. Nous sommes bien dans le registre des émotions : gratitude, nostalgie, rancœur, sentiment de déperdition de l'identité, aspiration aux valeurs anciennes, et surtout lien direct entre nutritionnel et spirituel, autant de thèmes qui viendront nourrir le *reacquistu*<sup>3</sup> des années 70.

Mais sans attendre la fin des communautés et la naissance du militantisme politique du XX<sup>ème</sup> siècle, le blé occupe une place majeure dans les représentations et l'expression des valeurs. La meilleure façon pour attester de son importance est de se référer au corpus proverbial et aux dictons qui ont cristallisé l'état d'esprit populaire. La liste pourrait être longue, car en ce domaine la Corse ne fait pas exception à l'ensemble des populations rurales de l'aire européenne et méditerranéenne, qui ont mobilisé autour des céréales leurs soins et leurs espoirs et bien souvent leur frustration.

La vigilance à apporter au blé transparait dans l'expression : *Curatu cum'e u granu à u sole*<sup>4</sup> qui renvoie à la pratique consistant à faire sécher le blé au soleil période sensible dans un pays pratiquant la vaine pâture. Par extension cette surveillance pouvait être étendue aux jeunes filles, on disait alors « e giuvanotte devenu esse curatu cum'e »<sup>5</sup> ... Mais hors champ agricole, le blé servait aussi à exprimer des vérités générales sur la marche du monde. La justice n'étant pas de ce monde : « u Signore manda u granu à ch'un a saccu »<sup>6</sup>, exemple parmi tant d'autres du fatalisme à afficher devant les iniquités persistantes du quotidien. Encore faut-il savoir payer de sa personne, sinon le proverbe : « Un si ne manghja che di granu »<sup>7</sup> sonnera comme un rappel à la raison et au travail.

Les vérités populaires sont encore plus nombreuses concernant le pain érigé un symbole du travail et de l'autosuffisance. « Avè u so pane »<sup>8</sup> signifie avoir le nécessaire, c'est à dire « avè pane è cumpane »<sup>9</sup> grâce à l'attitude consistant à « misurà u pane »<sup>10</sup> ; mais on apprend aussi à se contenter :

---

3. Réacquisition, *cultural survival*, terme désignant le renouveau culturel des années 70-80.

4. Surveillé comme le blé au soleil.

5. Les jeunes filles doivent être surveillées comme...

6. Le Seigneur envoie du pain à qui n'a pas de sac (les bienfaits arrivent à ceux qui n'en ont pas besoin).

7. On ne mange pas que du blé (il faut s'attendre à ce que tout ne soit pas facile).

8. Avoir son pain (être à l'abri du besoin).

9. Avoir le pain et ce qui va avec (avoir tout ce qu'il faut).

10. Mesurer le pain (économiser).

« quandu a fame tocca, u pane pare torta »<sup>11</sup>, l'important réside dans la fierté de son travail : « u pane u più inzuccheratu e quellu chi s'e stantatu »<sup>12</sup>. L'accent est mis sur le courage et la droiture qui consiste à préférer un austère quotidien à une indignité, on déclare alors : « megliu esse à pane è cipolle che di... »<sup>13</sup>. Le travail n'est donc pas tout, il faut aussi adopter une attitude et une aptitude au contentement : « pane biancu è fighi maturi ma ch'ella duri »<sup>14</sup> ce qui permet de rêver un monde idéal où il y aurait « à fame pane, à sonnu panca »<sup>15</sup>. L'inconséquence : « manghjà u so pane in viota »<sup>16</sup>, ou la paresse est condamnée : « I corci morenu di famé sopr'à i sacchi di pane »<sup>17</sup>. La céréale est symbole de suffisance mais aussi de convivialité... quand on ne manque de rien : « à chi a pane è vinu pò invità u sò vicinu »<sup>18</sup> sachant toutefois que « è megliu pane che cumpane »<sup>19</sup> ; aller au delà serait peut-être « circà più che pane di granu »<sup>20</sup>. Aider les autres est leur « mette pane in casa »<sup>21</sup>, même si « un è pane per a so bocca »<sup>22</sup> de toute façon ils sont « cume pane è casgiu »<sup>23</sup> et « à chi a pane taglia a fetta »<sup>24</sup>. La défiance est aussi de mise dans les sociétés de proximité pour ne pas dire de promiscuité : on se garde du fourbe qui « prumette più casgiu che pane »<sup>25</sup> et à l'indiscret qui cherche à en savoir trop, on apprend dès l'enfance à répondre la formule stéréotypée : « avemu manghjatu pane è pernice, affare di casa un si ne dice »<sup>26</sup> ; l'éducation (à i zitelli date pane è riga)<sup>27</sup> donne des armes de défense. Car l'Autre n'est pas toujours « mansu quant'e u pane »<sup>28</sup> et même si l'on « fà pane incu

- 
11. Quand la faim vous prend le pain paraît de la tourte (savoir faire de nécessité vertu).
  12. Le pain le plus sucré est celui qui a été durement gagné.
  13. Il vaut mieux être au pain et à l'oignon que de...
  14. Du pain blanc et des figues mûres, pourvu que ça dure !
  15. Du pain pour qui a faim, un banc pour qui a sommeil.
  16. Manger son blé en herbe (hypothéquer l'avenir).
  17. Les malheureux (paresseux) meurent de faim sur des sacs de pain.
  18. Qui a du pain et du vin peut inviter son voisin.
  19. Il vaut mieux avoir du pain que ce qui va avec (il vaut mieux avoir le nécessaire que le superflu).
  20. Chercher à avoir plus que du pain de blé (être difficile au delà du raisonnable).
  21. Mettre du pain chez eux (fournir de quoi vivre).
  22. Ce n'est pas du pain pour leur bouche (ils ne le méritent pas).
  23. Comme pain et fromage (inséparables).
  24. Celui qui a le pain coupe la tranche (le possédant fait ce qu'il veut).
  25. Promet plus de fromage que de pain (est un menteur).
  26. Nous avons mangé du pain et des perdrix, les choses de la maison on en parle pas.
  27. Aux enfants donnez du pain et des règles.
  28. Gentil comme le pain (un brave homme).

ellu »<sup>29</sup>, il ne faut pas espérer un retour car « pane manghjatu è prestu sminticatu »<sup>30</sup>. Nous sommes en effet dans une société à biens limité (6) où l'envie fait que « u pane di l'altri face vene a tossa »<sup>31</sup>.

Symbole du labeur et de l'autosuffisance le blé et son principal produit transformé, le pain, deviennent en toute logique les vecteurs permettant de souligner des valeurs considérées comme fondamentales. La pondération dans les envies et les actes, savoir gérer le peu que l'on a et s'en contenter sans se plaindre, constituent le *vade me cum* de l'honnête homme. Afficher une convivialité et appliquer une réserve envers ce qui peut porter atteinte à ses intérêts, le blé et le pain dans leur simplicité garantissent un bien-être austère mais qui peut suffire à attiser les convoitises. Se dégage ainsi une représentation du pain illustrant une *Weltanschauung* : si la maîtrise de la nature se réalise par le travail et les efforts soutenus pour arracher de quoi vivre, la vie en société ne demande pas moins d'efforts pour acquérir les moyens de survie parmi les Autres. La défiance est donc de mise autant que la parcimonie et le travail, ne dit-on pas : « un ti fidà mancu da u to camisgiotu »<sup>32</sup>.

Concluons en rappelant que le blé et ses dérivés ne sont pas que des aliments destinés à assurer le quotidien des familles et l'autosubsistance des communautés, ils ont aussi une fonction reliée au sacré. Le blé de façon générale entre dans la composition de nombreux mets, gâteaux qui sont dégustés durant le calendrier festif. Entre nutrition et pouvoir magique de l'objet béni, évoquons l'usage toujours vivace des *sarruchini* de Saint Roch et les *paniotti* de Saint Antoine distribués les 16 août et 13 juin pour lutter contre les maladies ou éloigner les orages. S'ils peuvent être consommés, ils sont le plus souvent gardés d'une année sur l'autre. Souvenons-nous également de l'usage, désormais perdu, du « pane di u Purgatoriu »<sup>33</sup> que l'on rassemblait chaque semaine et donnait au curé. Le blé non transformé se retrouve lors de la Semaine sainte : des coupelles contenant du blé germé, semé quarante jours auparavant, sont disposées autour de la statue du Christ portée en procession. Cette coutume est pratiquée également au moment de Noël. Dans ces deux rituels, la céréale évoque le principe de renaissance de la nature au moment du rallongement des jours et du retour au travail de la terre. Cet appel à l'intervention divine se comprend dans un contexte où la pénurie n'est jamais écartée et l'abondance jamais garantie.

---

29. Faire pain avec lui (se liquer avec quelqu'un)

30. Pain mangé est vite oublié (on oublie vite les bienfaits reçus).

31. Le pain des autres fait venir la toux (on a toujours envie du bien d'autrui ou le bien d'autrui rend malade).

32. Ne fais confiance même pas à ta chemise.

33. Pain du Purgatoire.

## 1.2. Le temps long de l'insuffisance

Pilier de l'autosuffisance alimentaire et élément majeur de l'ordre public à l'époque moderne, le grain est présent partout même si nous le verrons la quantité était rarement au rendez-vous.

Pilier du triptyque qu'il constitue avec l'orge et le seigle, le blé est planté par chaque communauté avec des fortunes diverses selon les caprices du temps et les potentialités du sol. Le maximum de surfaces semées en Corse se situe à la fin du XVIII<sup>ème</sup> siècle avec une reprise entre 1815 et 1840. Une estimation céréalières toutes espèces confondues donne environ 145 000 hectares vers 1790 ; pour 1835 tenant compte de la progression des emblavures de la période 1828-33, Robiquet (7) estime le blé à environ 31 000 hectares plantés (Robiquet, 1835). Ces efforts qui ne tarderont pas à s'essouffler, font suite à une période politiquement (Guerres contre Gênes, Indépendance, Révolution, Royaume Anglo-corse, époque napoléonienne) et économiquement complexe. L'île ne parvient pas à se suffire en grains et des nombreux villages doivent compléter leur alimentation et leur commerce par d'autres cultures : châtaigniers, oliviers, haricots... Il est difficile de dégager les variétés qui étaient cultivées en Corse. Plusieurs devaient coexister et être utilisées en fonction des sols et de l'adaptation aux rythmes agricoles. On parle du « grano bianco, grano rosso », et du *grano grosso*, chacun présentant qualités et faiblesses particulières. La dominante a été la plantation du blé tendre (*Triticum aestivum*) destiné à la farine alors que le blé dur (*triticum turgidum*) sera réservé à la semoulerie. On compte au plus fort des emblavures, 1226 moulins à blé mais la poly activité est de mise. Le blé dur destiné aux pâtes est importé d'Italie est permet à un florissant artisanat de se développer surtout à Bastia.

Pour confirmer l'impression de déficit par des chiffres et une donnée globale valant pour le Golo (Haute Corse), référons nous aux questions adressées au Préfet des départements par le ministre de l'Intérieur sur le produit des récoltes<sup>34</sup> : bureau des subsistances : pour l'année 1810 les récoltes sont évaluées à 143 000 hectolitres ; le déficit est estimé à 13 000 hectolitres. Pour les années excédentaires, seules les châtaignes et haricots sont écoulés dans le Liamone (Corse du Sud) et exportés en Italie. Le déficit est couvert par les importations du Continent. Il faut bien entendu se méfier des chiffres surtout lors des périodes troublées dans la mesure où personne n'a intérêt à afficher une abondance synonyme d'impôts ou de réquisition. Ils confirment néanmoins une impression de manque en céréales ce qui accorde au blé et au pain toute sa valeur tant nourricière, économique que comme synonyme de survie.

Ici encore c'est moins sur la production proprement dite que nous insistons pour chercher à mieux appréhender par des exemples ce contexte où l'insuffisance en subsides guète chaque année.

---

34. Archives Départementales de la Haute Corse, Bastia, liasse : 6M918.

Pour les années précédant la mise en place d'une émigration systématique vers le Continent puis l'Empire français et la lente régression des communautés agro-pastorales, nous disposons d'un document précieux : le Questionnaire de l'An X<sup>35</sup>. En 1802, un document est envoyé aux maires du Département du Golo (Haute Corse moins la piève du Niolu) afin de répondre à une série de 260 questions portant sur la situation de leur commune. Se succèdent durant les dix pages du document des demandes relatives à la démographie, à l'économie, mais aussi aux usages et aux représentations. Bien qu'à utiliser avec les précautions d'usage relativement aux sources déclaratives et administratives, il constitue une pièce de premier ordre pour appréhender la société corse du tout début XIX<sup>ème</sup>, avant que ne s'amorce l'aire des mutations. Cette archive nous donnera un aperçu du contexte céréalier et des difficultés à atteindre une production suffisante tant espérée mais rarement atteinte, également menacée par des péripéties diverses.

Produire signifie protéger les cultures et sauvegarder les récoltes. Si l'on se réfère au Questionnaire de l'An X un souci constant entoure la production céréalière. Les maladies sont mentionnées très souvent et constituent une menace constante qui est rapportée au temps : sécheresse l'été, brouillard, pluies trop abondantes en mars, de façon générale la grêle, les vents, les inondations peuvent irrémédiablement compromettre les récoltes ou faire dangereusement baisser des rendements déjà très étiés. On craint entre autres le charbon et la rouille. Le travail contre les mauvaises herbes est constant car elles représentent un risque d'étouffement de l'épi et une concurrence qui peut produire une farine amère. Il s'agit d'une surveillance et d'un travail réservé aux femmes. Pour les principales espèces citons : la fougère, l'ivraie, le panic, les lupins sauvages, diverses variétés de vesces, la nielle des blés, le chiendent, la camomille sauvage...

Après la récolte, le travail ne s'arrête pas car le grain doit être conservé dans un lieu sec, à l'abri des insectes et des vermines (*tignoli*) qui au vu des réponses fournies au Questionnaire abondent et alimentent les craintes des communautés. Le millet présentait à cet égard des qualités supérieures et pouvait être conservé des années sans altération. Ces dangers sont d'autant plus présents et ressentis que l'on perçoit un profond sentiment de dénuement vis-à-vis des vicissitudes diverses : on laisse faire la nature disent nombre de maires. On espère par exemple que le froid suffira à tuer les vers qui s'attaquent aux racines (Pastureccia di Rustinu)<sup>36</sup>. Dans la commune de Calenzana on signale la pratique consistant à tremper les semences dans de l'eau mélangée à de la chaux vive afin de les purger. Face aux acharnements du sort, la religion est un recours : les maladies sont causées par les péchés que l'on commet, les maladies se combattent avec des prières (a Rebbia). On peut également prier Dieu pour faire venir la pluie et cesser les vents (u Poghju

---

35. Archives Départementales de la Haute Corse, Bastia, liasses : 6M870, 6M871, 6M872, 6M873.

36. Nous faisons figurer entre parenthèses le nom de la commune dont la réponse du maire est référencée.



d'Oletta). Comme on se situe dans une société où la laïcisation a débuté et où se répercutent les échos de la Révolution française on retiendra une réponse nettement plus laïque : « on ne connaît aucun remède, mais les imbéciles recourent encore à faire des processions » (Lama).

Les récoltes chèrement acquises et défendues, fournissent les éléments nutritionnels de base des communautés mais suffisent-elles à nourrir les habitants durant l'année ? Selon le questionnaire de l'An X, qui pose clairement l'interrogation aux maires sur la suffisance des productions céréalières, rares sont les territoires qui affichent leur satisfaction. L'impression de manque est quasi générale. Certaines communes sont particulièrement déficitaires : elles sont auto-suffisantes pour 15 jours (Siscu), pour un mois (Ascu, Nucariu, Barretali, Luri, Canari), deux mois (Costa), trois (Omessa), quatre (Crucichjia) 5 ou 6 mois pour Monte, 6 mois (Campi, Erbaghjolu, Santa Riparata, Avapessa, Oletta). Des communes fournissent des réponses laissant entrevoir des situations plus enviables. Il faut également savoir lire la réticence des édiles à avouer l'autosuffisance de leur commune, voire son abondance relative, lors d'une période particulièrement troublée (fin des révoltes dites de la Crucetta, guerres napoléoniennes). Le blé seul ne suffit pas, avoue le maire de Vescovato, ce qui sous-entend qu'avec l'appoint des autres céréales l'essentiel est garanti. Pour Tagliu, Murato, Sant'Antoninu la récolte peut suffire les bonnes années. Rares sont les villages comme Belgudè dont le maire estime que « la quantité ne suffit pas les mauvaises années, suffit les médiocres et les bonnes la commune peut faire des avances aux autres villages ».

Dans ce contexte de privation, comment remédie t-on au déficit ? Les compléments sont à chercher dans les autres villages plus heureux, dans les magasins en ville en particulier à Bastia, les présides (Calvi), ou aller jusqu'au Département du Liamone (Corse du Sud) et Aiacciu. Les importations ne sont pas exclues soit en provenance du Continent (France) soit de l'Italie, en particulier de Livourne en Toscane, ou des marais Pontins dans le Lazio comme le signale le maire de Bastia. Les achats supposent du numéraire et sont hors de portée de tout en chacun, il faut alors aller vendre sa force de travail à l'extérieur. L'endettement est aussi un recours utilisé mais signalé comme dangereux pour le budget des foyers. On peut également substituer aux céréales la farine de châtaigne comme le mentionne le maire de Belgudè pour les plus pauvres. Cette possibilité s'est avérée être une solution adoptée par une partie importante du territoire corse et à l'origine de la florissante arboriculture castanéicole. Si l'on voulait résumer le contexte global, même si nous l'avons vu des nuances fortes existent entre les régions, on pourrait reprendre la déclaration du maire d'Oletta commune du Nebbiu, région pourtant loin d'être la plus déshéritée : « les habitants se trouvent en grande angoisse, souffrent de la faim, font des dettes, vendent ce qu'ils ont et achètent les céréales au prix fort à Bastia ».

Nous avons fait allusion à la question du pain et de l'ordre public. Régulièrement réapparaît la question des « accaparements » : spéculation sur le manque. Les grossistes en céréales achètent et stockent des quantités importantes, ce qui, les années difficiles, peut suffire à déclencher une

pénurie ; le blé sera alors écoulé parcimonieusement à prix élevé. Cette pratique fera long feu malgré les surveillances et les interventions régulatrices des autorités génoises puis françaises. Cette donne économique se déroulant sur un temps long va durablement influencer sur les rapports que vont entretenir les villes corses, Bastia en particulier, avec les villages. On sait à quel point la question de l'approvisionnement de la population en blé va devenir une pierre d'achoppement entre les dirigeants et le peuple en dehors de l'île même. Motif d'émeutes, voire de révolutions le blé fera l'objet d'un arsenal très élaboré de lois et règlements afin de prévenir toute fraude et détournement. Après la seconde guerre mondiale l'industrialisation au sein d'un secteur concurrentiel, destiné à l'exportation pour contrebalancer les importations, le blé devient l'élément de la nouvelle agriculture française. La mise en connexion de l'agriculture et de l'industrie, avec pour objectif l'intégration d'un secteur encore trop archaïque, signe la fin du petit producteur.

## **2. UN RENOUVEAU TRÈS RÉCENT**

### **2.1. Vers un abandon progressif**

Des essais sont tentés en plaine orientale dans les années 50 avec une mécanisation désormais autorisée par la « libération » du littoral des « fièvres de saison » à savoir la malaria. Dès 1957, des lots sont démaquisés, l'irrigation aménagée, la voirie désenclave les parcelles et des hangars d'exploitation sont érigés. Des moissonneuses batteuses lieuses rendront le travail des hommes plus performant. Mais il n'est plus temps de construire une filière céréalière déjà bien implantée sur le Continent et vouée à la productivité sur de vastes zones. D'ailleurs les variétés locales, sont déjà remplacées par des blés plus productifs et mieux adaptés à la mécanisation. C'est aux agrumes et à la vigne qu'est consacrée désormais la plaine corse. Les rapatriés d'Algérie présents à partir de 1962 se tourneront vers le vignoble et délaisseront les céréales. Le blé disparaît quasiment de Corse à partir des années 1960, c'est aussi pour l'île son plus bas niveau démographique : environ 160 000 habitants alors que l'effectif des chefs d'exploitations ne cesse de décroître : de 11 000 en 1962, ils ne sont plus que 3 000 en 2000 ce qui représente 1,5% de la population totale. Cette évolution ne fait que répercuter la fonte des effectifs ruraux.

Une polyculture de subsistance perpétrée par une paysannerie fossile (8), reste des communautés agro-pastorales, va persister en Corse dans la foulée de la guerre. Quelques terrasses continuent à être travaillées par les anciens qui ont toujours connu cette activité et entendent la mener jusqu'au bout. La disparition des surfaces emblavées va signifier également la perte du patrimoine phytogénétique des variétés locales. Les semences pouvant constituer des collections vont progressivement se perdre par dessiccation ou dévorées par les nuisibles et autres vermines. Le travail réalisé prend une coloration nettement patrimoniale et mémorielle au détour des années 80 : labourage à la charrue tractée par des bœufs, moisson à la faux, cueillette à la main, battage du grain sur aire, séchage au soleil... Il ne s'agit plus de pérenniser un archaïsme par habitude mais de préserver un savoir-faire dont on est conscient. Le pain obtenu en bout de chaîne opératoire peut même être

confectionné dans un four communal expressément reconstruit pour l'occasion grâce à l'entraide villageoise sous l'impulsion du maire ou d'une association.

Les céréales, eu égard à leur importance dans l'alimentation des sociétés agro-pastorales et à l'attachement qui leur a été prodigué, apparaissent comme les grandes oubliées du renouveau rural de montagne des années 70. En d'autres termes le *reacquistu* ne va pas intégrer la céréaliculture comme porteuse d'identité, alors que nous avons vu à quel point les anciennes communautés lui accordaient un rôle nourricier et symbolique de premier plan. Identifié à une agriculture déjà mondialisée, peu porteur de traits distinctifs propres à l'alimentation corse, le blé ne bénéficiera pas du contexte de relance qui viendra bâtir « l'économie identitaire ». Ainsi le miel évoqué déjà par les auteurs latins, le fromage, la charcuterie et la farine de châtaigne bénéficieront d'un engouement qui les constitueront en fer de lance de la nouvelle agriculture de montagne. Trop commun, le blé n'est pas un aliment en soi et demande à être transformé pour obtenir un aliment-base certes très consommé (pain) mais évalué comme peu typé et devenu un produit d'accompagnement pour une gamme alimentaire désormais achetée et largement importée. A ce titre il ne saurait être comparé à la farine des châtaignes devenu un archétype de l'identité des communautés rurales et produit identitaire par excellence. La châtaigne donne une farine qui peut être consommée en polenta (*pulenda*) ou en beignet (*fritelle*) sans avoir besoin d'y adjoindre d'autre ingrédient pour devenir un plat en tant que tel grâce à son gout naturellement sucré et biscuité, ce qui n'est pas le cas du blé. Enfin, il est devenu impensable de revenir à l'agriculture en terrasses où les céréales étaient autrefois déployées à grand peine et sous la menace constante des troupeaux. La déprise agricole et humaine a laissé la place à une vaine pâture débridée qu'il serait illusoire de vouloir contraindre. Le blé est donc devenu synonyme d'agriculture de plaine quand bien même il se trouve de fait exclu par les agrumes et la vigne ou par les bergers utilisant comme pâturage d'hiver les zones potentielles. Or un clivage très fort s'est construit dans les représentations sur l'agriculture entre une production « montagnarde » présentant toutes les caractéristiques de l'authenticité à reconquérir et les territoires de plaine suspects d'un manque « d'identité ».

Avant la nouvelle impulsion, les surfaces céréalières en 2003 couvrent 20 hectares en Corse du Sud et 1655 en Haute Corse. Le contraste est explicable non en raison d'une divergence économique mais du fait que les espaces les plus adaptés se situent le long de la côte tyrrhénienne en face de l'archipel toscan entre Bastia et Porti Vechju, zone très largement « nordiste ». En outre il s'agit essentiellement de maïs, d'avoine et d'orge tandis que le blé est très peu présent.

## 2.2. La construction d'une filière

La relance du blé en Corse trouve ses origines dans la création en 2007 d'une association « granu anticu »<sup>37</sup> suivie dans la foulée par la formation d'un syndicat du blé regroupant les producteurs investit dans l'opération.

---

37. Blé ancien.

### 2.2.1. La dynamique associative

Le but déclaré et en cours de déploiement est la création d'une filière complète allant de la plantation du blé à sa transformation en farine et la confection et la vente du pain ou d'autres produits transformés (*canistrelli*, gâteaux...). A terme il s'agit de proposer au consommateur un « pain des romains » renouant avec les racines des variétés locales, en particulier la Touzelle anone. Mais les objectifs ne se limitent pas à une dimension alimentaire ; la volonté est de redéployer en Corse des variétés insulaires, afin d'interrompre l'uniformité alimentaire dérivée de la mondialisation et de l'imposition des farines par les grands minotiers. Le projet s'inscrit donc dans un cadre plus large, celui de la défense de la bio-diversité. Dans cet esprit, un accord a été passé avec le Centre de Ressources Génétiques (Céréales à paille) INRA<sup>38</sup> de Clermont Ferrand. La structure s'est engagée à proposer à l'association 18 variétés anciennes afin qu'elle conserve et utilise ce matériel phytogénétique dans un but de recherche, sélection et formation. La démarche n'est pas purement patrimoniale : plus résistantes aux maladies, les souches peuvent se révéler plus rentables et garantir un moindre recours aux protections chimiques.

A l'initiative de la relance on trouve une enseignante en Arts Plastiques (E. Koziello) ayant déjà participé à une expérience similaire dans le Larzac. Cette région est restée marquée par les combats réaffirmant la vocation agropastorale de ce haut plateau calcaire du sud du Massif Central. De 1971 à 1981 des paysans parmi lesquels de nombreux néo-ruraux vont s'opposer aux projets de rachats de terres par l'armée. La constitution de Groupements fonciers agricoles (GFA) a été le fer de lance d'une stratégie collective visant à relativiser la propriété privée au bénéfice de l'activité productive à préserver. L'exemple d'une gestion politique du foncier menée par des paysans militants sera imité dans d'autres régions. Ce « laboratoire foncier » reste également remarquable par la mise en convergence de militants d'idéologies distinctes pour un objectif commun. Activistes occitans, militants d'extrême gauche de diverses obédiences, paysans du cru et néo-ruraux, parviendront, malgré des divergences tactiques et les inévitables vicissitudes des conflits qui durent, à maintenir une activité paysanne sur un territoire en déprise. Surtout connue comme terre pastorale, les essais céréaliers au Larzac furent plus tardifs. A partir d'un site-ferme pilote, des recherches croisant dimension patrimoniale, archéologique, agronomiques, gastronomique (couplant pain et Roquefort) et artistique vont permettre l'éclosion d'une filière céréalière en Aveyron. Dans ce cadre une marque est créée et déposée en 2000 : le pain Touzelle. Il est confectionné à partir du blé dit Touzelle signalé en 1881 par Vilmorin et sans doute remarqué par Plin l'Ancien comme étant le meilleur pour le pain.

A son arrivée en Corse, l'enseignante constate les potentialités existantes et la vacuité en matière de production céréalière. Son travail depuis lors a consisté à rassembler les énergies et les compétences pour mettre sur pieds une nouvelle filière locale. A l'actif de l'association il est à noter la création d'un

---

38. Institut National de la Recherche Agronomique.

« jardin des blés » qui consacre sur une petite surface (environ un demi-hectare) un espace de « démonstration » où en 2009 ont été planté une vingtaine de variétés anciennes, ce qui a incité les anciens à venir y reconnaître les variétés « fermières ». En 2010 sur un terrain fraîchement labouré s'est déroulé une chorégraphie illustrant des semailles opérées en s'inspirant du rituel pascal de la *granitula*<sup>39</sup>.

Fidèle à une démarche complète, visant à conjointre relance économique et dynamique sociale, l'association s'investit également dans une dimension festive et insuffle une démarche participative. De façon régulière l'association se signale par sa présence sur des marchés hebdomadaires (Bastia, le dimanche matin), saisonniers (Braivone, Piedicorti di Gaghju) ou le marché nocturne de Ghisunaccia (bi-mensuel). C'est une opportunité pour faire connaître la structure elle-même mais également faire déguster le produit et ses dérivés, discuter avec les chalands. Pour l'heure le succès ne se dément pas et la production proposée à la vente disparaît vite. Les foires sont aussi une occasion de promotion qui n'est pas négligée. Lors de celles de Bucugnanu, d'Evisa, de Rennu et de Venacu des stands ont été tenus en 2009. Outre la vente proprement dite il s'agit d'insérer le pain produit comme aliment-support des productions locales : fromage pour Venacu, charcuterie pour Rennu.

Une moisson à la faucille dans le « jardin des blés » est organisée (5 juillet), c'est un prélude à la récolte proprement dite qui se fera à l'aide d'engins mécaniques. Des rencontres destinées à croiser les savoirs scientifiques et créations artistiques autour du blé se sont tenues les 26 et 27 juin 2009<sup>40</sup>. Cette occasion a permis de concrétiser publiquement les partenariats noués entre l'association et l'Université de Corse, la Collectivité Territoriale de Corse et l'Université de Paris 1 (Cellule de Recherche en Arts Visuels). On constate que si le recueil des témoignages des anciens et la recherche de semences locales ne sont pas ignorés, la démarche est nettement tournée vers le présent et l'avenir. Il s'agit de rompre avec le nostalgique, l'amateurisme et le bénévolat, pour construire une réelle activité professionnalisée.

### 2.2.2. La démarche syndicale

Un syndicat du blé « Alalia »<sup>41</sup> a été créé en 2008 et compte à ce jour une dizaine de membres. Son but est la création d'une filière de blé panifiable dans l'île. A l'heure actuelle les surfaces concernées occupent 300 hectares,

---

39. A *granitula* est une procession en spirale effectuée par les confréries dans plusieurs villages de Corse au moment du Vendredi saint, de la nativité de la Vierge (8 septembre), autrefois effectuée aussi lors des Rogations, et de la Saint Pierre. Son nom s'inspire du coquillage marin bigorneau : *granitula*, mais il évoque également le blé (*granu*).

40. Colloque, animation et repas : « Le blé d'Aleria, de l'Antiquité à nos jours ; Regards croisés d'artistes et de scientifiques », 26-27 juin 2009, Aleria.

41. Il s'agit de l'ancien nom donné par les Phocéens de la cité d'Aleria.

situés très majoritairement sur la Plaine orientale et reprises à la friche. Le blé et son développement se heurtent à une question foncière récurrente en Corse, celui de l'acquisition de baux. La crainte d'une activité éphémère qui ne soit pas suivie d'un travail effectif, d'une dépossession à terme de leurs terres, font que les propriétaires, souvent en indivision, peuvent être réticents à signer des documents qui les engagent. La quasi exonération de la taxe foncière pour les terrains non travaillés n'encourage pas à changer la situation. Des terrains cédés puis repris après un travail important de remise en production réalisé par l'agriculteur, constitue un risque pour celui-ci et peut maintenir la filière naissante en précarité. La production est en moyenne de 12 000 quintaux ce qui fixe le rendement à 4 pour 1. Notons qu'un rendement en culture intensive est d'environ 7 pour 1 voire peut atteindre les 10 tonnes. La quantité globale demeure encore modeste mais appelée à croître si l'on en juge le dynamisme développé par les participants à l'aventure.

Trois variétés « corses » vont être retenues suite au croisement de données orales, archivées (Office du blé), agronomiques (INRA) : la *Gentil'rosso*, la *Carlotta Strampelli*, la *Tusella anone*. A l'heure actuelle c'est la variété Florence-Aurore (dénommée localement *Toso*) venue d'Arles qui est plantée en attendant que les quantités de semences de la *Tusella* soient suffisantes pour prendre le relai. Cette variété née en 1963 répond aux critères d'un cahier des charges exigeant et est apprécié des cultivateurs pratiquant l'agriculture biologique<sup>42</sup>.

Pour les agriculteurs impliqués, le blé constitue pour l'instant un secteur d'appoint à leur activité principale. Eleveurs ou déjà producteurs de céréales (triticale, maïs, orge...), ils ont rejoint la démarche avec enthousiasme. Avec l'aide de la Chambre d'Agriculture de la Haute Corse et l'Odarc ils se structurent afin de pouvoir disposer des outils nécessaires à la construction pérenne d'une filière viable. Le plus gros handicap actuel du syndicat est que les agriculteurs ne sont pas reconnus comme céréaliers. La filière toute récente et en cours de constitution n'existait pas lors des années retenues (2000-2001) pour l'éligibilité du dossier auprès des instances européennes. Une demande de dérogation sera demandée afin de pouvoir bénéficier de la prime accordée par la PAC soit 250 € l'hectare<sup>43</sup>. La jeune structure dispose malgré tout de soutiens logistiques en particulier pour le suivi agronomique (Arvalis, Civam Bio Corse, Chambre d'Agriculture de Haute Corse et de l'Aveyron). Des essais variétaux relatifs à la résistance aux maladies ont été réalisés par l'INRA de San Giuliano. Un cahier des charges est en cours d'élaboration afin de proposer une charte aux consommateurs : apport d'azote réduit au minimum grâce entre autre à la fumure naturelle, alternance des cultures (luzerne), mouture réalisée par des meules de pierre.... La structure se propose donc d'être un support pour assurer un suivi cultural aux agriculteurs afin de conforter leur technique de production dans le sens d'une agriculture non polluante et plus naturelle.

---

42. Avec 15% de protéines la variété est classée comme blé de force susceptible d'être mélangée à des farines à moindre taux et éviter d'avoir recours à du gluten de synthèse.

43. La refonte de la PAC est fixée en 2013.

Le syndicat compte également se doter des infrastructures nécessaires enfin de disposer d'un procès de production complet. Un moulin est donc prévu qui devrait être implanté à Ghisunaccia en Plaine orientale. A l'heure actuelle trois moulins à meules de pierre sont utilisés par les producteurs : Cagnanu, Cuttoli, a Ghisunaccia. Si les pratiques traditionnelles autorisaient la mouture successives de produits différents : châtaignes de décembre à février, céréales en été, le cahier des charges établi par l'AOC farine de châtaigne corse-*farina castagnina corsa* nécessite la mouture du fruit séché par un moulin identifié AOC. Un risque de gluten sur les meules ou en suspension dans le moulin peut compromettre l'absence totale de cette protéine dans la farine de châtaigne. Or cette garantie est un fort argument de vente pour le produit car il permet aux consommateurs, atteints de la maladie céliaque entre autres, de disposer d'une base alimentaire pouvant se substituer au pain de blé et aux pâtes. Indirectement donc les nouvelles dispositions concernant l'AOC farine de châtaigne se répercutent sur les possibilités de moudre du blé avec les meules de pierre existantes. Le même empêchement frappe la machine à mettre sous vide les sachets de farine. Il est à noter que les cas d'intolérance au gluten sont en augmentation. Une hypothèse soulevée par les adeptes d'une revalorisation des variétés anciennes dites « paysannes », est que les qualités modernes de blé sont hyper-protéinées et que les enzymes digestifs n'ont pas suivi au rythme de ce processus<sup>44</sup>.

Ce trait est tout à fait caractéristique des évolutions que connaissent les « reprises » garanties par les protections ou les labellisations. Il ne s'agit pas d'une continuité des cycles anciens où le rythme des productions se réalisait dans la polyvalence tant des producteurs que des infrastructures. L'élaboration des cahiers des charges et le respect de leurs dispositions tendent à rigidifier et à compartimenter les filières. Le meunier est devenu un prestataire de service tenu de respecter des obligations légalement garanties. La polyfonctionnalité des infrastructures de transformation se heurte à présent au dispositif de protection des consommateurs et aux conséquences juridiques qui peuvent frapper le contrevenant. La solution réside donc dans la création d'un moulin réservé au blé. Pour être conforme aux exigences de respect du produit recherché et de la volonté écologique affichée, il convient de joindre la tradition des meules en pierre avec le photovoltaïque. Il s'agira donc d'une création, car aucune structure ancienne possédant ses deux critères ne peut être réhabilitée. Le bâtiment sera une reconstitution d'un modèle traditionnel mais présentant toutes les garanties du respect de la législation européenne comme la marche en avant des produits ou l'enveloppe des machines en inox. Le moulin se veut également un lieu didactique. Une galerie parallèle aux ateliers permettra la circulation du public qui pourra voir derrière une vitre se dérouler les différentes phases de la transformation, de l'apport du grain des silos jusqu'à l'ensachage de la farine.

---

44. Selon un document aimablement fourni par M. E. Koziello que nous remercions pour son aide : « Rencontres nationales autour de la boulangerie paysanne », 27 et 28 juin 2003, Maure de Bretagne, p. 5. Hypothèse également soutenue par le Docteur J. Seignalet, Maitre de Conférences à l'Université de Médecine de Montpellier.

Les demandes faites auprès de l'INRA de San Giulianu afin de pouvoir ensemencer un terrain de variétés locales anciennes et bénéficier d'un suivi réalisé par les scientifiques, semble ne pas avoir abouti à un accord. Le terrain pressenti a été réservé par l'organisme agronomique à l'installation de panneaux solaires.

La démarche ne reste pas isolée dans l'éventail de la désormais « gastro-nomie insulaire ». Des ouvertures sont en cours pour insérer la farine au sein du panel alimentaire existant. Ainsi il est envisagé la confection d'un « pain de Diana » pour accompagner la dégustation des huîtres élevées dans cet étang de la Plaine orientale.

Enfin, fidèle à l'esprit du développement durable mais aussi non éloigné de l'ancien pragmatisme des sociétés rurales, un débouché économique pour la paille de blé est actuellement recherché. Ceci pourrait répondre au déficit local de cette matière totalement naturelle. Litière pour les bestiaux ou murs pour les maisons, les rebuts non consommables pourraient participer à conforter les démarches écologiques. Il s'agit d'un contrepied total des orientations qui ont prévalu jusqu'à présent et qui ont conduit à écarter les variétés hautes en paille. Celles-ci étaient considérées comme "versant" trop facilement et handicapant la mécanisation.

### **3. DES OBSTACLES EN PERSPECTIVE : ENTRE PÉRENNITÉ ET RENOUVELLEMENT**

La démarche entreprise ne manque pas de se heurter à des contingences propres à toute action : les « contraintes, paperasses, démarches » nous ont été évoqué par le Président du syndicat. Mais il existe également des phénomènes générés en interne au sein même des forces en présence, auxquelles s'ajoutent aussi en externe les difficultés à s'insérer dans un contexte, celui du blé et du pain, où l'apparition d'un nouveau venu n'est pas toujours très accepté.

#### **3.1. Une dimension humaine problématique**

L'examen du profil sociologique des personnes impliquées dans la démarche reflète autant la succession des époques et des générations que la multiplicité des influences idéologiques de la relance. Mais les difficultés laissent aussi un goût de déjà vu puisant dans des comportements répertoriés.

Dans l'association on trouve les plus anciens, ex-agriculteurs ayant connu les plantations céréalières des villages. Témoignant de leur savoir-faire, c'est avec émotion qu'ils voient renaître une production qu'ils ont vu s'éteindre et qu'ils ne pensaient jamais revoir. Un autre public moins rural soutient la démarche par souci patrimonial tout en étant sensible aux arguments plus modernes de la bio-diversité, de l'amélioration des farines panifiables pour un meilleur confort nutritionnel. Parmi les membres du syndicat on trouve



des militants pionniers du mouvement nationaliste des années 70 et 80. L'engagement a été longtemps fortement encadré et influencé par les efforts de relance du monde agricole. L'installation des "pieds noirs" de retour d'Algérie en 1962 principalement de long de la Plaine orientale, va engendrer des tensions très fortes qui seront à l'origine même du mouvement politique clandestin. Les aides à l'installation jugées discriminatoires par nombre de locaux, les allotissements de terres communales considérées comme des spoliations de droits ancestraux, engendreront des prises de position conflictuelles et parfois des passages à l'acte dans le monde rural. La question agricole demeurera un secteur sensible, attractive pour les militants autonomistes et nationalistes, qui y voient par delà un enjeu économique crucial le renouvellement du lien avec la terre. C'est pour eux l'occasion de concrétiser un rêve qui a fait long feu.

Un public nettement plus jeune (20-35 ans) se retrouve dans l'association. Souvent arrivés depuis peu en Corse, ils sont parfois munis d'un diplôme en environnement, développement durable, agent de développement... Ils rejoignent le projet plus à titre de consommateurs de pain que d'agriculteurs ; leur lien à la nature est fortement idéologisé. Ils représentent différentes obédiences du mouvement écologiste et font généralement partie d'une autre association (Terre et Nature, Nature et Progrès, Slow Food, Bio AMAP<sup>45</sup>...). Leur option couvre un vaste panel allant d'une écologie raisonnée à des formes plus intransigeantes. Le retour à des techniques non mécanisées, la méfiance du support scientifique (biotechnologies...), l'insistance au tout-bio (suppression des apports azotés...), caractérise une tendance "dure". Ils peuvent avoir adopté un style de vie en conformité avec leur engagement (habitat en yurte, maison isolée dans un village retiré...). Une tenue vestimentaire typée et des parures corporelles (piercing, tatouages, tresses africaines...) confirment également leur engagement dans une mouvance alternative.

On peut considérer que les structures existantes regroupent des individus que l'intérêt pour le blé rassemble mais ayant des motivations diverses et un fonds culturel distinct. Comment ces divers groupes cohabitent-ils ? Suite aux témoignages recueillis et une observation personnelle, ils se côtoient sans se mêler. Les militants agricoles locaux peuvent être irrités par la présence trop appuyée de « continentaux » possédant leurs propres codes et motivations. Pour les jeunes adeptes « bio », l'idéologie nationaliste peut être conçue comme dépassée dans un monde où les enjeux sont mondialisés. Le but de l'association « Granu anticu » est de remédier à cette situation qui à terme peut compromettre la réussite du projet. Ceci explique en partie l'attention à créer des événements autour des grands moments du cycle de production. Il s'agit moins de re-dynamiser un patrimoine festif qui puise ses fondements dans le passé des communautés que de susciter des rencontres afin de créer du lien social ou, du moins dans un premier temps, une inter-relation minimale. La dimension humaine a bien souvent par le passé été à l'origine d'effilochage imprévus alors que les dossiers étaient techniquement viables.

---

45. Association pour le Maintien d'une Agriculture Paysanne.

Un autre handicap plus structurel peut venir compromettre la cohésion de l'ensemble au sein même du groupe de production, cheville ouvrière du projet. Les pratiques de solidarité et d'entraide autrefois existantes et manifestes à l'occasion des récoltes, n'ont plus cours. L'individualisme est de règle et l'intérêt collectif tant sur des questions organisationnelles (création et viabilité d'une filière) que ponctuelles (création d'un moulin commun), s'impose difficilement. Le trait n'est pas propre au blé ou au monde céréalier, l'expérience souvent malheureuse des coopératives de production ou des CUMA<sup>46</sup> demeure dans l'esprit de chacun comme un échec particulièrement cuisant dont on a conclu à l'impossibilité de mener une action collective. Ce trait de comportement surprend les extérieurs qui s'attendaient à une plus grande liaison entre des acteurs mus par une motivation permettant de travailler dans le même sens. Les objectifs sociaux que l'on retrouve souvent portés de concert avec les buts économiques et écologiques dans les relances agricoles, semblent faire défaut ou ne pas s'exprimer selon des critères classiques du militantisme. La défiance à laquelle nous avons fait allusion semble s'être pérennisée par delà le temps des communautés agro-pastorales. La relecture contemporaine des comportements ruraux passés a mis en exergue la solidarité et l'entraide en oubliant qu'il s'agissait d'une condition de survie pour les plus humbles. La réalité du principe consistant à faire de nécessité vertu a été perdu de vue ce qui a permis la construction d'un ethnotype ; les dictons et proverbes appelaient à plus de prudence en appelant au principe de vigilance. La privatisation des terres, l'individualisation des moyens de production, le relâchement des liens familiaux et communautaires, l'abondance des biens venus de l'extérieur et la non reconduction des impératifs d'autosubsistance, n'ont pas aidé au renouvellement des anciennes pratiques sociales liées au travail. Des expériences précaires et des inimitiés personnelles récentes, des divergences idéologiques achèvent de maintenir les différents acteurs à distance. Cet ensemble ne contribue pas à créer un groupe soudé, prêt à s'engager sur le long terme. Ceci rend problématique, par exemple, la gestion des récoltes après moisson et ensilage. Des comportements très individualistes ne permettent pas toujours à la filière de savoir de combien elle dispose pour pouvoir développer sa présence sur le marché ou pour mener une campagne de promotion. Le choix d'établir un cahier des charges aux prétentions élevées pourra également jouer en défaveur du rassemblement optimal. Le palliatif consiste pour l'heure à privilégier le contact personnel afin de tisser des liens de confiance et repose sur le surengagement de quelques personnes-ressources.

Il faut également prendre en compte que l'interruption dans la maîtrise des techniques n'a pas permis de renouveler les machines dans la continuité ni de faire évoluer les savoir-faire. Tous les céréaliers ne sont pas des conducteurs aguerris aux nouveaux types de machines, les anciens modèles ne conviennent pas toujours au blé. De façon générale on peut constater une réelle déperdition des savoir en matière de céréales au profit des agrumes et de la vigne. Enfin les vieux reflexes pastoraux, considérant toute terre non enclose comme libre au parcours ne se sont pas éteints. La guerre, emblavure contre

---

46. Coopérative d'Utilisation du Matériel Agricole.

pâturage, mémoire longue des terres montagnardes, se rejoue *mutatis mutandis* en plaine sur des zones désormais cultivées ou vouées au tourisme et où les éleveurs aussi peinent à trouver des baux de pacage. Des pressions et menaces contre les propriétaires, des clôtures ouvertes ralentissent la dynamique espérée.

Cette donne risque d'être une faiblesse pour faire face à des épreuves qui ne peuvent être affrontées que de concert. Car si la question de la cohérence des forces en interne se pose, celle majeure de la viabilité d'une filière au sein d'un ensemble fortement contrôlé ne manque pas d'être déjà présente.

### 3.2. Se faire une place

La France est actuellement la quatrième plus importante productrice de blé et occupe la troisième place quant à l'exportation. Elle est aussi très présente dans la transformation et la distribution du grain et de son principal dérivé. Le blé cultivé en Corse représente entre 0,003 et 0,004% de la part nationale. La farine disponible dans l'île est importée, la quantité transformée serait de l'ordre de 150 000 quintaux par an<sup>47</sup>. Elle est fournie presque exclusivement par cinq grands minotiers industriels<sup>48</sup>. Leur position de monopole est assurée non seulement par l'absence de production locale conséquente mais aussi par une politique habile d'aide à l'installation des boulangers. Le financement du fonds de commerce, des équipements se fait sous condition de contrat d'exclusivité. L'artisan est ainsi tenu de se fournir auprès d'un minotier-banquier qui l'approvisionne en farine. Il s'agit généralement d'une farine produite par des cylindres métalliques, très fine et fortement tamisée, enrichie d'adjuvants, issue de blé sélectionnés pour produire une panification facile et un pain très blanc. Ce mode de fonctionnement et de produit s'est relativisé sur le Continent où les boulangers ont entrepris par l'intermédiaire du Syndicat national de la Boulangerie de desserrer l'emprise des minotiers. Ils ont également œuvrés à diversifier l'offre en optant pour des farines « à l'ancienne » (type 65 et au-delà), au levain ...

En Corse, la profession de boulangers est représentée par deux syndicats départementaux qui regroupent environ 300 membres. Tenus contractuellement, les artisans peuvent aussi, pour ceux qui ont entrepris de diversifier leur gamme de farine et de pain, mal accepter la présence d'une farine qui les dépasse dans un créneau porteur : si la farine du syndicat est au moins aussi naturelle que celle importée, elle a en plus d'être produite localement et bénéficie d'un atout sentimental qui peut faire la différence. C'est ainsi qu'un boulanger à porté plainte auprès de la DGCCRF<sup>49</sup> pour concurrence déloyale. La

---

47. Données recueillies dans une pré-étude document interne établi par Ch. Galzin à la demande du syndicat du blé.

48. Il s'agit : des Grands Moulins de Paris, Soufflet-Pantin, Storione, Moulins Giraud, Moulins Nicot.

49. Direction Générale de la Concurrence de la Consommation et de la Répression des Fraudes.

crainte de se procurer un blé ou une farine à un prix supérieur à celui existant, aggrave encore la circonspection des acheteurs potentiels. Les réticences sont donc également locales en raison des liens structurels existants avec les multinationales qui peuvent exercer en rétorsion une pression commerciale (prix plus élevés) sur leurs clients. En outre de façon diffuse, des rumeurs se sont développées quant au caractère peu panifiable de la farine produite sur place. Enfin de réels problèmes d'approvisionnement handicapent l'image de la nouvelle filière et freinent les artisans à s'engager dans ce qui paraît être une prise de risque. Celui-ci est d'autant plus présent et pris en compte que le prix de vente de la farine corse est supérieur à celui du produit importé. Actuellement trois boulangeries achètent et transforment de la farine « Alalia »<sup>50</sup>. Le marché des grandes et moyennes surfaces reste un créneau à occuper ; des démarches sont actuellement en cours, de même qu'auprès des transformateurs (sandwicheries, fabriques de gâteaux secs...). Enfin le marché très porteur de la farine vendue au particulier pour réaliser un pain à l'ancienne à la maison n'est pas négligé.

Les perspectives ne sont donc pas toutes négatives et les efforts pour faire accepter l'existence d'une nouvelle farine se concrétisent. Plutôt que d'entamer une épreuve de force avec des géants de la minoterie, la tactique choisie est de les engager à prendre en charge la nouveauté que représente la filière naissante. Les Grands moulins de Paris réalisent les analyses qui garantissent le respect des normes alimentaires. Ils certifient également le caractère haut de gamme de la farine corse. La capacité de pénétration des grands minotiers garantit un réseau de distribution permettant de sortir du bénévolat et des aléas qu'il comporte. Le Grands moulins de Paris et Nicot, soit la moitié du marché Corse, sont disposés à proposer le produit à leurs clients si la quantité suit. Ceux-ci à l'instar du phénomène déjà existant sur le Continent peuvent être en demande de plus d'authenticité, de recherche de valeurs nutritives prêtées aux farines « à l'ancienne ». L'argumentaire de l'association et du syndicat s'appuie sur cette demande en communiquant sur le procédé de broyage par écrasement avec des meules de pierre, ce qui conserve au grain de blé son germe et son enveloppe. Les vitamines (A, C, E, B6) et sels minéraux (zinc...) sont ainsi conservés et se retrouvent dans le produit final. Il faut pour permettre cette conservation garantir une farine fraîche et mettre en place un système de distribution réactif. Cette tendance croise et vient amplifier un processus déjà en cours, celui du produit « identitaire » (9).

Les acteurs sont eux-mêmes conscients de cet appel et des perspectives offertes :

Il vaut mieux se cantonner à faire un produit identitaire, essayer de le promouvoir dans les foires, les marchés, et autres... de toute façon on ne peut pas concurrencer les Grands moulins de Paris.

---

50. Selon le document pré-cité 16 artisans boulangers travaillant la farine au levain (dont 9 en Corse du Sud) sont en attente d'un approvisionnement en farine Alalia.

Consciente de ses atouts et de ses limites, la démarche n'est pas pour autant entièrement rationnelle de l'aveu même des participants :

L'objectif est de créer une dynamique autour de l'attachement que l'on a au pain à l'ancienne... Si l'on s'est mis là dedans ce n'est pas pour faire fortune c'est plutôt pour développer... moi ça m'a apporté beaucoup, beaucoup de travail supplémentaire mais je l'ai fait volontiers... je ne sais pas, je ne peux pas vous expliquer pourquoi... c'est dans la tête.

Considérée comme une culture moins rentable qu'un verger, le blé étant une plante annuelle à replanter chaque année, le choix de la qualité fait au détriment d'un rendement plus conséquent, autant d'arguments qui ont longtemps prévalu. Une motivation versus « identitaire » ou versus « écologiste » et ce qui parvient à l'engendrer, déterminent des individus à choisir de pratiquer la céréaliculture non fourragère.

#### 4. CONCLUSION

Miser sur le blé au moment où cette culture connaît des soubresauts importants et que les plus grands céréaliers traversent une période sombre, pourrait passer pour une tentative particulièrement téméraire voire inconséquente. Mais nous sommes dans le cadre d'une niche économique mue par la dynamique identitaire se greffant sur la demande de produits plus authentiques et plus écologiques. La reprise d'une activité céréalière centrée sur le blé est une donne récente au sein d'une « économie identitaire » dans laquelle cette relance devra assumer des caractéristiques inédites. Avec la reprise d'une culture du blé s'ajoute un nouvel élément dans la quête de l'identité passant par le retour d'espèces végétales délaissées. A présent ce n'est plus uniquement le critère de l'identité des communautés agro-pastorale qui sert de moteur à cette dynamique. Si l'on retrouve le triptyque : identité, territoire, émotion, le processus s'enrichit de nouveaux éléments plus ouverts sur des considérations mondialisées. Certes la dimension patrimoniale est affichée et constitue une part du travail de recherche entrepris pour tenir compte des variétés locales par exemple. Elle peut même prendre l'aspect d'une démarche très personnalisée comme nous l'avons évoquée mêlant objectifs productifs et considérations artistiques. Il est clair également que l'investissement des participants (producteur ou membre de l'association) obéit à une logique idéologique voire passionnelle envers le blé. Il s'agit sans doute d'un *background* indispensable aux efforts à fournir pour s'investir sans une visibilité totale dans une activité plus attractive émotionnellement que lucrative. Mais cette énergie doit également être mise au service d'une adaptation plus rationnelle aux impératifs de la « niche » économique en construction. La relativisation du rendement soutenue par la passion du blé pourrait rapidement s'essouffler et trouver un relai dans des perspectives où les 15 quintaux/h du Florence Aurore cèderaient devant des variétés fermières atteignant les 50 quintaux. La multiplication des paramètres à respecter est une donne nouvelle ainsi que le foisonnement des choix à effectuer pour s'engager durablement dans telle ou telle direction. Il faut prendre en compte l'évolution des enjeux : ce n'est plus

la survie alimentaire du groupe qui est en cause mais la possibilité d'être viable dans un marché concurrentiel en jouant la carte distinctive, voire marketing, de l'identité. Pour cela il faut intégrer des impératifs qui sont déterminés par la recherche scientifique (connaissance nutritionnelle, pédologie, agronomie...), la *Zeitgeist* (développement durable, démarche bio, respect de la bio-diversité, la prise en compte de la demande du consommateur...), la législation européenne. Ajoutons-y des options stratégiques à adopter qui vont déterminer le type de produit proposé à la vente. Ainsi par exemple, l'obtention du label bio-ecocert, sera-t-il poursuivi, sachant qu'il donne droit à trois dérogations par an et permet l'usage d'insecticide ou d'apport de nitrates ? Comme les reliquats sont stockés dans l'enveloppe du blé, le son, sensé caractériser le « plus » nutritionnel de la farine corse et donc argument de vente potentiel auprès du consommateur, la labellisation en bio sera-t-elle un objectif valide ? Le passage d'un blé et d'un pain nourricier, lien entre la terre, le groupe et Dieu vers un produit « paysan », durable et écologique à tendance identitaire est amorcé.

## REFERENCES BIBLIOGRAPHIQUES

- (1) WEISS, Michel-Claude. *L'Archéologie à l'Université de Corse*. Université de Corse Ed., 1996; 86 p.
- (2) POMPONI, Francis. *Histoire de la Corse*. Paris : Hachette, 1979; 447 p.
- (3) RAVIS-GIORDANI, Georges. *Bergers Corses ; les communautés villageoises du Niolu*. Ajaccio : Albiana/PNRC, 2001; 505 p.
- (4) WEBER, Eugen. *La fin des terroirs ; la modernisation de la France rurale 1870-1914*. Paris : Fayard, 1983; 839 p.
- (5) NOTINI, Ghiannettu. (U Sampetracciu). "U Granu". Dans: *Almanaccu di a Muvra*. Aiacciu: Stamperia di a Muvra; pp. 56-61.
- (6) CIRESE Alberto M. "Du jeu d'Ozieri au numerus clausus des Bienheureux de Dante. Essai d'une typologie idéologique". *L'Homme*, n°36. Paris : Seuil, 1995; pp. 95-112.
- (7) ROBIQUET, Félix. *Recherches historiques et statistiques sur la Corse*. Paris-Rennes : Duchesne Librairie, 1835; 633 p.
- (8) HUBSCHER, Ronald. "Destruction de la paysannerie ?". Dans: *Histoire des français XIX-XX siècles ; la société*. Paris: Hachette, 1983; 621 p.
- (9) PESTEIL, Philippe. "Les produits identitaires, étude d'une conjonction de l'économie et du culturel : l'exemple de la filière castanéicole en Corse". *Etudes rurales*, n°157-158, janvier-juin 2001; pp. 211-228.